

COZINHA INTERNACIONAL II: A IMPORTÂNCIA DA MONITORIA COMO ESTUDO COMPLEMENTAR E FORMAÇÃO

GABRIELA DA ROSA PETZINGER¹; ANA CAROLINA TAVARES LEITE²;
CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI³; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – gprbibi@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – carol_tls@msn.com

³Universidade Federal de Pelotas – chirleraphaelli@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia tem como cadeira obrigatória do terceiro semestre a disciplina de Cozinha Internacional II, cujo foco é a culinária Europeia e Mediterrânea, abordando conceitos, histórias e culturas de cada região (UFPEL, 2023). Tendo em vista a importância dessas culturas culinárias e a demanda repesada existente no curso, a disciplina contou com o apoio de monitor bolsista para as práticas, organização dos trabalhos e atendimentos aos alunos com dificuldade nos conteúdos teóricos e práticos.

Na primeira parte da disciplina foi apresentada a parte da culinária mediterrânea, que é uma alimentação muito rica tanto em ingredientes quanto em cultura e sustentabilidade. Se baseia no uso de especiarias e produtos frescos, podendo ser totalmente diferente de país para país, porém, sempre tendo um denominador comum, a utilização de alguns ingredientes similares e saudáveis segundo SCULLOS e MALOTIDI (2007). Para a avaliação prática desse conteúdo foi proposto que os acadêmicos dessem ênfase em preparos típicos que não haviam sido feitos em aula. Isso se deu em virtude do calendário concentrado vigente e assim, no momento da prova, haveria a possibilidade que os acadêmicos complementassem conteúdos que não teriam sido estudados até o momento.

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi relatar a importância de atuar como monitora cursando a disciplina de Cozinha Internacional II como forma complementar de formação e aprofundamento no conteúdo teórico e prático, levando em consideração a experiência dos colegas em paralelo com minha experiência na primeira avaliação prática da disciplina.

2. METODOLOGIA

A avaliação prática realizada em duplas, contou com a execução de um prato típico do Mediterrâneo, ou Oriente Médio, e com a entrega de uma parte escrita relativa à pesquisa realizada para a escolha do preparo. O trabalho teórico deveria conter uma introdução, objetivo, referencial teórico que embasasse a escolha, a descrição do prato típico, bem como a ficha técnica elaborada pela dupla e o que deveria se esperar ao provar o preparo. No dia da avaliação prática além de realizar o preparo prático também haveria uma explicação oral da escolha e técnicas típicas empregadas.

Deste modo, em duplas, os alunos pesquisaram e buscaram por mais conhecimentos. Como monitora, durante o desenvolvimento dos trabalhos, auxiliiei na composição das fichas técnicas e na formatação do trabalho proposto. Como

aluna, busquei, entender mais sobre o conteúdo, sempre procurando estudar de forma mais profunda para poder ser ponto de apoio os demais colegas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o desenvolvimento dos trabalhos, observou-se que os acadêmicos da disciplina se dedicaram e buscaram conhecimento extra sala de aula, através da pesquisa de preparos, ingredientes e até de alguns países que não tinham sido vistos em no decorrer da primeira parte da disciplina. De maneira geral, esta motivação na busca de conhecimento gerou um ótimo resultado na avaliação prática das duplas.

Dentre os preparos práticos, eu e minha colega, decidimos reproduzir o *Shawarma*, prato típico do Oriente Médio, que surgiu na Síria. Por ser um lanche prático, que fornece bastante energia, historicamente, foi servido no período das guerras entre os árabes e o império turco otomano (CANDIDO, 2012).

Composto por fatias finas de carne bovina, ovina ou frango, assados em um espeto vertical de forma lenta, temperada com muitos condimentos típicos da região, servido com pão árabe, vegetais, tahine, homus e acompanhamentos, como batata frita. Entre os ingredientes e preparos destaque desse prato, estão a forma de preparo da proteína e o pão, conhecido também com pão sírio ou pão pita que é um dos alimentos mais consumidos, antigos e tradicionais da região. Este pão, feito nas caravanas nos acampamentos nômades, se apresenta em forma de massa achatada e moldada com as mãos, sendo colocado em lume sobre um forno de superfície plana (CANDIDO, 2012; SCULLOS e MALOTIDI, 2007).

O resultado do *Shawarma* elaborado na prova prática pode ser visto na Figura 1. O prato ficou muito próximo visualmente com o original, sendo a única alteração, o preparo da carne, pois não foi possível fazer no espeto e sim na frigideira.



Figura 1 – *Shawarma*. A) Preparo na Prova Prática. B) Preparo na FENADOCE. C) Registro na mídia da Aula Show na FENADOCE

Fonte: Os Autores

Além disso, o prato foi destaque entre os preparos do Curso no semestre e foi convidado para ser executado no Festival de Gastronomia da FENADOCE 2023 na forma de Aula Show através de uma ação extensionista. Nessa ocasião, o pré-preparo foi realizado na UFPel e lá FENADOCE se deu a montagem e a explicação do preparo do *Shawarma*, que foi entregue para o público em mini porções para degustação.

A experiência de estar como aluna e monitoria na disciplina foi um desafio, porém foi capaz de me proporcionar um aprendizado além do básico e como consequência entender mais do que é a área da docência, que muitas vezes transcende as paredes da sala de aula.

4. CONCLUSÕES

Desta forma, compreende-se que a bolsa de monitoria, vinculada ao aluno que cursa a disciplina, concede a ele, modos de pesquisa mais aprofundados, proporcionando conhecimentos novos a cada semestre. E ainda, a monitoria, se bem aproveitada, pode tornar-se uma porta que conduz o acadêmico monitor à novas experiências e inserções acadêmicas relacionadas a conhecimento distintos e outros projetos.

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Federal de Pelotas pela Bolsa de Monitoria semestre 2022/2.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CANDIDO, M R. **Práticas alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ. 2012.

SCOULLOS, M., MALOTIDI, V, **Alimentação mediterrânea, aspectos históricos, ambientais, culturais e de saúde**. Atenas: Mio-Ecsde. 2007.

UFPEL, **Cozinha Internacional II**. Acesso em: 06 ago. 2023. Disponível em: <https://institucional.ufpel.edu.br/disciplinas/cod/16400048>